



各國食俗趣聞

彭超林 編

中國食品出版社

各国食俗趣闻

彭超林 编

中国食品出版社

1987年·北京

内 容 简 介

本书叙述了亚、非、欧、南北美等40多个国家有关饮食方面的风俗习惯和特殊爱好,内容分食俗、食品和饮食文化三部分,如“非洲饮食猎奇”、“精雕细刻的南美饮食”、“法国佳肴美饌”、“复活节岛的锅烂多”、“拿破仑与红烩鸡”、“‘闻滴’汉堡发迹史”等,文字流畅,具有知识性、趣味性,适于出国人员、外事、侨务工作者,旅游业者,以及研究各国饮食文化者和各阶层人士参考。

各 国 食 俗 趣 闻

彭超林 编

*

中国食品出版社出版
(北京市广安门外湾子)
北京益康印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行

*

开本 787×1092 毫米 $\frac{1}{32}$ 5.625 印张 120 千字

1987 年 6 月第 1 版 1987 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1—10 000

ISBN 7-80044-022-2/TS·023

书号: 10392·049 定价: 1.10 元

前 言

每一个国家的饮食风俗都与那里悠久的历史、文化相关联，在世界文化遗产中，也不难发现“吃”的艺术。因为饮食的传统，常常反映着一个国家、地区或民族独特的生活方式、文化特点和宗教习惯，并伴随着许多优美的神话与传说。在我国国际交往日益增多的今天，作为广泛的了解，人们也希望得到有关这方面的知识。为此，我们通过查阅中外文资料，通过对出国归来人员和在华工作的外国朋友的访问，编写了这本以介绍外国食品和食俗为主旨的《各国食俗趣闻》以飨广大读者。此外，我们在书中对一些食俗的描述和制法的简要介绍，除供欣赏之外，读者也不妨一试。

由于食品和食俗的知识浩如烟海，我们囿于材料和水平，书中难免出现错误和遗漏，敬希广大读者批评指正。

编 者

1986年8月于北京

目 录

(一) 食俗.....	1
东南亚国家食俗漫话.....	1
日本食俗杂谈.....	8
法国的佳肴美饌.....	18
英国人的家宴.....	23
荷兰饮食风俗一瞥.....	27
风格独特的意大利饮食.....	30
联邦德国的饮食结构.....	37
苏联人的家常饭.....	41
非洲饮食猎奇.....	46
阿拉伯国家的饮食.....	54
美国人的胃口.....	61
精雕细刻的南美饮食.....	71
墨西哥人的食风.....	74
别开生面的“百鸡宴”.....	80
(二) 食品.....	82
拌饭 泡菜 狗肉汤及其他.....	82
西班牙油条.....	85
复活节岛的“锅烂多”.....	86
西餐中的宠物——奶酪.....	87
面包的昨天和今天.....	89

“十全十美”的食品——土豆·····	93
酸奶奇效·····	96
汤·····	97
神奇的巧克力·····	100
拿破仑与红烩鸡·····	103
新食品——蚯蚓·····	105
海龟肉·····	107
雪糕的传说·····	109
食中珍品——葱·····	110
大蒜的功绩·····	113
辣椒——勇敢人的食品·····	114
香飘万里的香蕉·····	117
鸡蛋奇闻·····	119
鲜美的味精·····	121
食品趣闻·····	123
(三) 饮食文化·····	125
饮茶风靡世界·····	125
啤酒风情录·····	131
食品博物馆 食品浮雕 糖塑·····	134
面向世界的福雄食品店·····	136
“肉商山姆大叔”·····	139
席卷世界的快餐·····	140
“闻滴”汉堡包发迹史·····	146
法国三星名厨——“白朗妈”·····	149
马克西姆餐厅·····	153

“天宫”里面吃什么·····	155
冷藏船史话·····	157
筷子与叉子·····	159
西餐是怎样吃法·····	163
宴会的形式·····	166
外交界的宴会·····	169

(一) 食俗

东南亚国家食俗漫话

东南亚国家在地理、历史、文化等许多方面，都与中国有着密切的联系。因而，他们的饮食风俗有许多同中国是相同、相通或相近的。这些国家的主食主要是大米，有少量玉米和面粉。一般人都喜欢吃辣椒，烹调时多用咖喱粉作作料。“咖喱鸡”和“咖喱牛肉”几乎是所有东南亚国家的人们所喜欢的菜肴。泰国还有一种用大米、肉片(或鱼片)和素菜，加上辣油和咖喱粉烹制而成的“咖喱饭”，具有独特的民族风味。

长期以来，许多中国人背井离乡，浪迹天涯，谋求生存，成为华侨；其中，有些人分别在东南亚各国定居，与那里的人民结下了血肉相联的关系；相当一部分人还获得了所在国的国籍，成为所在国的华人或华族人。新加坡的华人和华侨，约占该国人口的百分之七十六。在马来西亚的一千多万人口中，有四分之一是华族人。其他国家，如越南、柬埔寨、老挝、泰国和印度尼西亚等，华人和华侨也都分别有几十万至数百万之众。在世世代代的共同生活中，他们逐步接受了所在国原有的饮食习惯；同时，也或多或少地保留了一些中国的饮食风俗，并在一定程度上影响了所在国的人们。在华人、华侨中，祖籍在广东的人比较多。因此，东南亚各国在饮

食方面受广东口味影响较大，一般人都比较喜欢粤式菜肴。在越南，“广东菜馆”早有开设；其他国家的粤菜馆也为数甚多。

蛇餐 鱼露 烤小猪

素负盛名的蛇餐，是广东菜中最著名、最脍炙人口的佳肴之一。蛇肉确实好吃，这一点不仅在广东省妇孺皆知，而且在世界上也被越来越多的人所认识。目前，日本已经有了吃蛇协会，美国人用响尾蛇制成了蛇肉罐头。在东南亚国家，不光是“广东菜馆”烹制蛇肴，就是寻常百姓之家，也喜欢把蛇肉当作盘中餐，口中食。

蛇肉味道鲜美，含有丰富的蛋白质、脂肪、钙和磷，不仅有较高的营养价值，而且有驱风活血的作用，对风湿、关节炎、气亏血弱等病症，都有一定的疗效。至于蛇胆，更是蛇中之宝，毒蛇的胆尤其珍贵，饮用蛇胆泡的酒，可收驱风、祛痰、行气、活血之功效。蛇肴种类繁多，其声名最著者，当推“龙虎斗”。

龙虎斗，又名龙虎大全，主要原料是蛇肉和猫肉。中国传统以猫比虎，以蛇喻龙，因此得名。做这道菜时，取活蛇一条，最好是眼镜蛇，杀蛇取胆(泡酒用)，洗净蛇身，去掉头尾，把肉置白水中煨熟，晾凉后顺势撕下肉丝。取一抓鸡虎(一种山猫)，宰杀后去掉皮和内脏，然后象制蛇的办法一样煨熟晾凉。把猫、蛇肉丝放在一起，加各种作料，用锅煮成羹。此菜色呈灰白，味道鲜美。按照传统习惯，上菜时把羹盛入钵内，带盖上桌，灭大灯燃蜡烛，取下钵盖报菜名，重新亮大灯，然后开始食用。

传说此菜的创始者是我国广东省韶关人江孔殷。清同治年间，江孔殷在北京作官，对烹调颇有研究。他临七十大寿时，亲朋纷纷请他在做寿那天烧一道谁也没吃过的新菜。一天，他闭目养神，忽听老猫叫声不绝，睁眼一看，只见老猫正对着蛇笼张牙舞爪；笼中三蛇昂首吐舌，状若扑猫。江孔殷灵机一动，想起一道新菜。过生日那天，他用猫肉和蛇肉精心烹制一道名为“龙虎斗”的菜肴。

烤小猪也是一些东南亚国家的名菜。菲律宾人喜欢吃用炭火烤的小猪。在泰国首都曼谷，有一家豪华的国宾大酒店。它的一千多套现代化客房，专门供部长以上官员和大企业家租用。在它的二十多个大小餐厅中，有一个“皇帝餐厅”，里面摆着清一色的高级家具。这里提供的高级菜肴中就有“烤小猪”。餐桌上的那只装在盘子里的圆滚滚、金黄油亮的小猪，活灵活现，散发着诱人的香气。吃起来，又香又脆又嫩。

烤小猪，在广东叫烤乳猪，在贵州叫烘猪，在中国菜谱上，也被列为制作技术难度较大的高档菜。

这道菜选料严格，制作工艺考究。一般选用二十斤以下、十斤以上的小猪，宰杀、去毛洗净，除掉内脏，放在炭火上或烤箱内烘烤。一边烤一边翻动小猪，还要不时地用小刷子往猪身上刷油，约九十分钟后取出，即可食用。衡量“烤乳猪”手艺的好坏，重在看猪皮儿的色香味。为了防止猪的耳朵、尾巴烤焦和保持小猪那肥胖的体形，高明的厨师在烤猪前，往往用菜叶等将耳朵、尾巴包扎起来，并在肚子内塞一个盛着凉水的瓶子。

象中国的一些饭馆每张餐桌备有酱油、醋一样，在泰国的餐馆里，辣椒和鱼露是每个餐桌上必备的调味品。鱼露也

是泰国家家家户户必不可少的调味品。鱼露的使用方法同中国使用酱油差不多。但是,作用却大不相同。因为鱼露极鲜美,除了咸味以外,还稍带一点鱼虾的腥味,富有脂肪、蛋白质、钙、碘和其他矿物质。泰国人无论是做菜、烧汤,还是吃面条等,都要加鱼露,不加就觉得味道不鲜。

关于鱼露的来历,有许多不同的说法。有人说,鱼露是老挝人传到泰国去的;因为,老挝人爱吃腌鱼,鱼露是腌鱼产生的。有人说,鱼露是中国人首先制造出来的。理由是,中国人擅长烹饪,且早就开始使用酱油,生活在泰国、老挝、越南、柬埔寨和缅甸的华人和华侨又都喜欢食用鱼露,而鱼露的制作原理同酱油相同。还有人说,鱼露就是泰国人最先创制的。因为泰国鱼产丰富,价格低廉,供大于求,为过剩的鱼虾找出路而制造鱼露,就成了顺理成章的事情了。不管怎么说,泰国制造鱼露的历史悠久,是人所共知的。据说,从大城皇帝帕那莱大帝在位(公元一六五六至一六八八年)时,泰国人就开始食用鱼露了。

制作鱼露可以用淡水鱼虾,也可以用海产鱼虾。制作方法很简单:把鲜鱼和盐按三比四或一比二的比例混合拌匀,装坛腌三至四个月,直至表面溢出浅黄色半透明的汁液来,将这些汁液舀出,经过过滤蒸制,就成了可食用的鱼露了。现在,泰国市场出售的鱼露,大多是工业化生产造出的。在制作过程中,往往加入化学药品或大量的海水,虽然价格低廉,但是,营养价值和味道都不如家庭中用土法制造的鱼露。

独特的晚宴和手抓饭

有些东南亚国家，人们吃饭时不用桌椅，或只用桌子，不用椅子。柬埔寨人平时用餐时，像日本人一样，脚向后席地而坐。在马来西亚，不论城乡，马来人用餐时都把食物摆在地上、草席上或地毯上，男人和年纪大的女人双脚交叉在前，盘腿而坐；其他女人屈腿而坐。

泰国北部素有“北国之花”美称的清迈，好客的主人常常为来这里的游客举行风味独特的晚餐。用餐时，主客都不坐椅子，有时有类似中国北方炕桌那么高的小圆桌，有时则连这种桌子都没有，食物和餐具都摆在地上。



泰国北部的“康笃”晚餐 郭宜生插图

来用餐的人，无论主客，一律穿靛青色无领上衣，男的腰系布围巾；进入餐厅前，一律要脱鞋。进入餐厅后，五六个人围成一圈，席地而坐。过去，餐厅用蜡烛照明。现在，用电灯照明，但灯罩要做成蜡烛形状，灯火微暗，厅里景物蒙上一层幽雅的色彩，颇有“秉烛夜游”之古风。

席间，有民间音乐、舞蹈助兴。跳“蜡烛舞”时，厅内灯光瞬间熄灭，演员们手持蜡烛，翩翩起舞，组成各种图案，有时如满天星斗，有时如万家灯火。

晚宴开始后，要先用清凉饮料，而后上菜。菜肴中除了一些名肴佳饌外，还有保持着古代传统的、装在竹篓中的糯米饭。吃这种饭不能用筷子、匙，而要用手抓饭，捏成团再吃。

抓饭的风俗在其他一些东南亚国家也有。柬埔寨人吃饭不用筷子，有时用刀、叉，但一般都用手抓。马来人只有在西式宴会上或高贵华丽的餐室里用餐时，才用刀、叉之类的餐具，平时用餐必须用右手抓取食物，他们认为这只手就是生就的刀、叉。右手在抓取食物时，可用左手持碟、杯等物，但要事先说一声“对不起，请原谅。”右手有毛病或“左撇子”，可以用左手抓饭。但别人往往会向他投去惊奇的目光。

就餐前，每人都要洗手。但是，开始用餐后，几碗供洗手用的清水，照样同食物一起摆上餐桌，每取一样新食物之前，都要把手在水里蘸一蘸。

伊斯兰教是马来西亚的国教，按照《古兰经》的训诫，马来人用餐时不喝酒，只用饮料或茶水待客。

节 日 的 食 俗

东南亚国家有许多古老而有趣的节日习俗。

越南、柬埔寨、新加坡等国都同中国一样，把“春节”作为一个辞旧迎新的重要节日。在新加坡，农历除夕时，人们有守岁习惯，长辈们要向晚辈们赠“压岁钱”。节日期间要燃放鞭炮，吃油炸糯米和红糖做成的年糕。在东南亚国家中，受西方习俗影响较大的菲律宾，虽然过公历新年；但是，仍按老规矩，从十二月二十三日(小年)开始“过年”。节日期间，也燃放鞭炮，家家户户用茶点、果品、瓜子招待客人。泰国和缅甸同中国的傣族一样，在公历每年的四月中旬，把泼水节和新年合在一起过，节日食品当然更是丰富多采的了。

每年的四月十七日，是新加坡的食品节，全国各地的市面上，到处都贴着五花八门的食品广告；食品店都要拚命标新立异，制作精美的应时食品，并争相用“大减价”、“大酬宾”来招徕顾客。人们纷纷到商店去购买自己喜爱的精制食品，或在家里制作富有民族特色的节日糕点；家家还要举行节日聚餐。

缅甸有二百多万掸邦人，盛行许多古老的传统习俗：不能用手指点树上的果实，也不能对个头特别大的果实表现出惊喜之色。他们认为，这样一来，那些果实就会停止生长，不能成熟。在把土地翻耕之后，农民们便在没有播种的耕地的四角放上宽阔的树叶，上面置一盛满大米的盘子，然后在地里种上一棵黄麻苗，再把一个甜米团放在地上，这才能开始播种插秧。

掸邦人从来不用饮水缸里的水洗漱，也不在湖水里洗脚。家家门前都摆一缸水，供来往行人饮用。但是，水缸必须加盖，否则就认为是不祥之兆。他们不用竹笋、蘑菇、甜饭团和生菜待客。据说，这些食物容易使人生病。

居住在高山密林之中的马来西亚卡达山人，信奉稻神“班勃拉伊”，一俟稻谷收割完毕，就要举行祭祀稻神的仪式。传说，稻神有兄弟七人，所以比较讲究的人家在祭祀时，要连续举行七天七夜宴会。一般人家，每个参加仪式的人，带七包米饭、七包用鸡肉做的菜，七个煮鸡蛋和七把糖制棕榈叶。尽管他们个个对稻神表现得诚心诚意，稻神却从未享用过这些食物。因为，每次仪式结束后，这些祭品都被参加祭祀的人吃掉了。

开斋节是信奉伊斯兰教的马来人的重大节日。前一天晚上，家家户户就连夜煎制糕点。同时，家家户户都要请阿訇杀牛宰羊，准备节日佳肴。开斋节这天清晨，人们穿起节日盛装，互相拜贺，并向贫穷的穆斯林送礼。

印度尼西亚巴厘岛的“埃卡·达萨·鲁德拉节”，是世界上节日间隔时间最长的节日，每一百年才有一次。节日期间举行丰富多彩的活动，准备丰盛的祭品。当然，仪式结束后，那些丰盛的食品就被人们分享了。不过，遗憾的是，这么好吃的节日食品，一百年才能吃到一次。

日本食俗杂谈

国际营养学家们一致认为：日本人的饮食是当今世界上营养最丰富、最平衡的饮食，这使他们的平均寿命延长，身

体健康而且智力完善。美国的一位议员先生曾呼吁美国人采用这种既能长寿又能抑制身体肥胖的日本人的营养模式。

日本餐的特点

日本食品少油、少盐、少糖、少辛辣作料，极为清淡。当今日本人的饮食方式有三种：和食（日本传统饭菜）；洋食（西餐，包括美国快餐）；中华料理（中国饭菜）。平时，一位普通职工的一日三餐是这样的：早晨——鸡蛋、吐司和咖啡；中午——中国式菜汤面；晚上——鱼、肉和米饭，外加啤酒或米酒。

日本是一个四面环水而且多山的岛国，各种蔬菜和水产资源比较丰富。长期以来，因为牧场有限以及对佛教的信仰，使日本形成了喜食海产品、果菜和豆制品，很少吃肉食的习惯。直到十九世纪末，日本人仍然反对食用牛肉。此后，由于冷藏技术的发展，加上土豆的引入，使用家禽配制食品的风气盛行起来。第二次世界大战结束时，日本经济困难，为应付大米匮乏，政府号召国民吃西餐。六十年代，日本经济迅速复兴，为适应工业化进程和紧张的生活节奏，日本人民广泛改变了饮食习惯，政府开始大量进口肉类制品和面粉。当二百哩经济领海区被国际上确认后，日本捕鱼区缩小，鱼价飞涨，以至在东京超级市场里，一磅肉比一磅新鲜金枪鱼却要便宜得多。这样的一些因素，使日本人改吃西餐的日见增多，从而日本人的饮食也开始逐步走向国际化。日本饮食吸收西方饮食的长处，增强了日本人的体格，增加了身高。但日本饮食在口味上，仍然保持着日本餐清淡的传统。

饮食的礼仪

日本是最注重礼仪的国家之一，体现在饮食方面尤为如此。婴儿出生后三至十四天命名，命名的当天家中要设宴庆祝；生后一百天或一百二十天时，要举行“食初仪式”，以祝贺孩子开始长牙，并祝愿他健康成长。这个仪式一开始，家长便摆出红豆饭、烤鱼、清汤，咸梅和小石头，用白柳木筷子喂孩子吃红豆饭，即使吃一粒也好。小石头象征着孩子长出来的牙齿有如石头一样坚硬和结实。据说，小孩如果未满周岁就学会走路，成年后就会离家出走，所以在周岁生日那天，家长要让孩子背上一张饼，再故意将饼弄掉，以示可以避免这种不幸。在男孩满三岁和五岁、女孩满五岁和七岁时，家里人要在当年的公历十一月十五日，把“千岁饴”（棒状麦芽糖，染上红白两色）分赠左邻右舍。男女二十岁以后，要举行“成人式”，以茶话会、宴会等形式表示庆祝，亲友将向成人的男女赠送餐具，围巾等纪念品。

日本人交了朋友，喜欢在一起洗澡，表明相互无遮掩，肝胆相照。他们这种赤诚之意，也表现在款待朋友的家宴上：“桌上的菜，吃得不见盘底，不算知己朋友。”

日本人每逢喜事，爱做红豆饭吃，上面撒上些芝麻盐，不加其他作料。亲友临门或远出，通常都要吃一顿红豆饭，以表示欢迎或欢送。

和中国人一样，日本人过旧历新年——春节。从一八七二年开始，日本改过阳历新年，但过年的习俗完全承袭旧历新年。年前，家家都要捣年糕，日文里称之为“饼”，作为初一早晨的食品。所谓“捣年糕”，就是把雪白的糯米蒸熟，然